



GELATO ARRIBA CON MASSA DI CACAO DOMORI

👤 Livello base

?
?



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone
Campione del Mondo di Gelateria

GANACHE

Acqua
Massa di Cacao Apurimac 100%

1300g
750g

- Aggiungere la massa di cacao all'acqua, precedentemente riscaldata a 85°C, e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciar riposare almeno 4 ore a temperatura ambiente, preferibilmente tutta la notte.

SCIROPPO BASE CONCENTRATO

Acqua	1550g
Glucosio disidratato 30de	420g
Saccarosio	525g
Destrosio	375g
<u>Base Neutra con Fibre 15g</u>	75g
Sale	5g

- Mescolare gli ingredienti secchi e aggiungerli all'acqua precedentemente riscaldata a 85°C.
- Questa miscela può essere preparata direttamente nel pastorizzatore.

MISCELA

- Versare la base nella ganache e mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Abbattere a temperatura negativa per 5-10 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.
- La consistenza del gelato potrebbe necessitare di piccole regolazioni di PAC in base alla propria vetrina.



Extraordinary
made simple.